

## **Bigilla (*aus Malta*)**

<b>200g weiße Bohnen</b>	mindestens 12 Stunden einweichen und anschließend 2 Stunden kochen. Wasser abgießen.
<b>1 Knoblauchzehe</b>	und
<b>½ Bund Petersilie</b>	hacken.
<b>1 EL Zitronensaft</b>	und
<b>3 EL Olivenöl</b>	und den Knoblauch zu den Bohnen geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Petersilie hinzufügen und mit
<b>Salz</b>	abschmecken.

***Ergibt: etwa 500g***

***Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten***

***Kochzeit: 2 Stunden***

***Einweichzeit: ca. 12 Stunden***